

Verza al Forno

Das Kohlgericht, das auch Zweifler überzeugt!

Zutaten für 4 Personen

- Eine grosse Gratinform ölen
Den Backofen vorheizen auf 200 Grad
- 1** möglichst frischen Wirz (Wirsing) in 4 Spalten schneiden.
Das Innere des Strunks wegschneiden, aber so, dass er noch zusammenhält,
die Spalten in die Form setzen, gut salzen, mit
- 1 TL Fenchelsamen** bestreuen und mit
5–6 EL Olivenöl die Spalten beträufeln
Die Form in den Ofen stellen für 15–20 Minuten, bis die Spalten gut gebräunt sind.
- In der Zwischenzeit
- 200 g** würzigen Bergkäse an der Röstiraffel reiben
600 g! Rahm/Sahne mit etwas Muskatnuss und wenig Salz würzen
- die Form aus dem Ofen nehmen
die Spalten mit dem Rahm begiessen
und mit dem Käse bestreuen.
- Im Ofen fertig backen für ca. 20 Minuten.
- Servieren mit Kartoffelstock, Polenta oder einfach mit viel Brot.



VERONICAS TIPP

Die Sauce ist köstlich – also unbedingt aufessen/auftunken. Deshalb genügt auch ein bescheidenes Viertel Wirz pro Person. Sind Sie nur zu zweit, so ergibt die andere Hälfte eine köstliche Wähe oder eine Pastasauce. (nach einer Idee der NZZ)